Salteado de moluscos con ajos tiernos, shitakees y crema de puerros

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Ajos tiernos: 8 Unidades
Papa: 1 Unidad
Molusco: 1 Unidad
Sal:
Puerros: 3 Unidades
Aceite De Oliva:
Perejil:
Pimienta:
Shitakees: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En primer lugar, picar el *puerro* y cortar la *papa*
- En una olla con un chorro de aceite, rehogar los puerros y la *papa* con sal y pimienta
- Cubrir con agua y cerrar la olla durante 6 minutos.
- Después, abrir la olla, triturar con un chorrito de leche y pasar por un colador.
- Por otro lado, cortar el molusco, los shitakees y los ajos
- Picar el *perejil*.
- *Saltear* todo en una sartén muy caliente con unas gotas de aceite, sal y pimienta
- Cuando vayan tomando *color*, los apartamos del fuego.
- Emplatar el salteado en el centro de un plato hondo, espolvorear el *perejil* y verter alrededor la **crema** de puerros.
- Terminar con un chorro de aceite de oliva y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-moluscos-con-ajos-tiernos-shitakees-y-crema-de-puerros